

Ein kleiner Appetitanreger:

| | | |
|--|---|------|
| 0,1 l Bodensee Secco | € | 2,90 |
| 0,1 l Hagnauer Secco Fruit Maracuja | | 2,90 |
| 0,1 l Mont Marcal - Cava - Brut - Reserva - Penedès, Spanien | | 3,50 |

Weinempfehlung:

Weisswein:

| | | |
|---|--------|------|
| 2017er Mas las Caves - Blanc - Côtes Catalanes | 0,25 l | 7,20 |
| IGP - Languedoc Roussillon - Domaine Gardies - Frankreich | 0,1 l | 3,60 |

Rotwein:

| | | |
|---|--------|------|
| 2015er Les Champ du Coq Côte de Thongue | 0,25 l | 6,50 |
| Syrah et Grenache noir La Croix Belle | 0,1 l | 3,30 |

Vorspeisen:

Garnelen „El Senatore“ in Kräuter-Knoblauch,
Olivenöl mit Chilis gebraten 8,50

Krabbencocktail Hawaii mit Ananas und Toast 8,50

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^{2,5} 7,50

Carpaccio vom Rind
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Balsamico-Essig mariniert
und frisch geriebenem Parmesan 9,50

Matjesfilet auf Hausfrauen Art



| | | |
|--|---------------|------|
| 2 Stück Matjesfilets ² | als Vorspeise | 7,50 |
| 2 Stück Matjesfilets ² mit Kartoffeln | als Vorspeise | 8,50 |
| 3 Stück Matjesfilets ² mit Kartoffeln | als Hauptgang | 9,50 |

Fit und Vitamin geladen mit Marktfrischen Salatvariationen:

Feinschmeckersalat
Blattsalate garniert gebratenem Schweinelendchen mit
geräuchertem Forellenfilet und geräucherter Entenbrust mit Melone 12,80

Fitness-Salatteller
Gemischte Salate mit geräuchertem Putenschinken,
Käse und frischen Früchten garniert 8,60

Suppen:

| | | |
|---|---|------|
| Tagessuppe oder Flädlesuppe | | 3,80 |
| Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôtons überbacken |  | 4,20 |
| Leberspätzlesuppe | | 3,80 |
| Hausgemachte Maultaschensuppe | | 4,20 |
| Tomatencremesuppe  | | 3,80 |

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl

4,90

Tagesteller:

Tagessuppe

**Cordon bleu
vom Schweinerücken mit
Schinken und Käse gefüllt
pommes frites und Salat**

mit Suppe € 8,80
ohne Suppe € 7,50

Unsere Dessertvariation

*Creme Brulè, Cassissorbet
Zimt-Panna-Cotta
und Früchtedekor*
6,90 €

Das kleine Dessert, das immer noch Platz hat:

*Creme Brulee 3,00 €
Zimt - Panna Cotta 3,00*

**Gaisburger Marsch – Schwäbischer Eintopf
mit zartem Kalbstafelspitz, Gemüse, Kartoffeln
Spätzle und Zwiebeln abgeschmälzt in der Terrine**

8,50

**Rinderleber Berliner Art mit gebratenen Apfelscheiben,
Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salatteller**

9,90 7,50

**Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit
Essigurke, Zwiebeln, Speck und Senf
Kartoffelpüree und Gemüse**

14,90

**Entenkeule in Orangensoße
mit Rotkohl und Kartoffel- und Semmelknödel**

15,90

Truthahnsteak auf Currysoße mit Früchten und Reis 12,80 9,60

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße ^{2,5} Blattspinat und Bratkartoffeln 14,80

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Salatteller 16,90 12,70

Fisch:

Zanderfilet im Kartoffelmantel gebraten auf Blattspinat 15,90

Eglifilets in der Eihülle gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salatteller 16,80

Wild:

Hirschragout mit frischen Pilzen Spätzle, Preiselbeer-Birne und Salatteller 15,20 11,90

Hirschbraten aus der Keule mit frischen Pilzen, Spätzle, Kroketten, Rotwein-Preiselbeer-Birne und Salatteller 17,50

Vegetarisch:

Kartoffelknödel auf Rahm-Wirsinggemüse mit Salatteller 8,80

Kürbis-Gemüse-Nudel-Auflauf mit Salatteller 9,80

Reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffeln  8,90

Alle Gerichte, die mit einem  gekennzeichnet sind, können wir für Sie auf Wunsch auch Vegan zubereiten. Bitte teilen Sie dies dem Service-Mitarbeiter mit.

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller | 9,90 | |
| Sauere Linsen mit Saitenwürste 4 und Spätzle | 9,90 | |
| Hausgemachte Maultaschen nach altem Hausrezept laufend frisch zubereitet mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller | 10,50 | |
| Rahmsauerbraten mit Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller | 14,70 | 11,40 |
| Welfen-Lendchen – Schweinefilets auf Champignonrahmsöße mit Schinkenstreifen und Tomatenwürfel, Spätzle und Salatteller | 15,90 | 11,50 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom zarten Roastbeef auf Trollinger-Schalottensoße mit viel knusprigen Röstzwiebeln, Spätzle <u>oder</u> Pommes frites und Salatteller | 19,40 | |
| Mixed Grill – Rind-, Schweine- und Truthahn-Medailon auf Pfefferrahmsöße mit Pommes frites, Speckbohnen und Grilltomate | 15,90 | |
| Schweineschnitzel – vom Rücken – paniert mit Pommes frites und Salatteller | 13,20 | 9,90 |
| Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Spätzle und Salatteller | 13,20 | 9,90 |
| Jägerbraten mit frischen Champignons, Spätzle, Semmelknödel und Gemüse | 13,20 | 9,90 |
| Allgäuer Käseschnitzel mit Pommes frites und Salatteller | 14,80 | 10,90 |
| ***** | | |
| Wiener Schnitzel – zartes Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller | 16,40 | 12,40 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Butter-Nudeln und Salatteller | 16,40 | 12,40 |
| Cordon Bleu – Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites und Salatteller | 17,40 | |
| <u>Vom Grill:</u> | | |
| Truthahnsteak | 13,20 | |
| Schweinerückensteak | 13,20 | |
| Rumpsteak | 19,20 | |
| Rinderfilet | 25,90 | |
| Madagaskar im Grünen Pfefferrahm oder mit Kräuterbutter mit Pommes frites <u>oder</u> Spätzle und Salatteller | | |

Seniorenteller / Reduzierte Portionen:
Sie können alle Gerichte als reduzierte Portion erhalten, die in der rechten Preisspalte aufgeführt sind. Reduzierte Portionen sind ca. 25 % kleiner und kosten 75 %.
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie in unserem extra Ordner !

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %
sowie das Bedienungsgeld.

Sie können alle Gerichte auch unter www.baeren-weingarten.de
ansehen und zum Abholen bestellen.